

SECONDI PIATTI

Costine d'agnello con carciofi fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un grande classico della cucina tradizionale italiana, soprattutto nel periodo primaverile e nei giorni di Pasqua sono le **costine d'agnello con carciofi fritti**. Si tratta di un secondo piatto legato ad un contorno importante, che vista la frittura diventa croccante e saporito. Di certo non può essere consumato tutti i giorni ma per le occasioni speciali come una domenica in famiglia o un giorno di festa sarà perfetto. Seguite i nostri consigli e avrete un fritto saporito e leggero per nulla unto. Se amate i carciofi poi, e cercate altre ricette magari più light, provate anche a farli [croccanti al forno](#).

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
CARCIOFI 4
UOVA 4
FARINA 150 gr
FARINA DI MAIS GIALLO 150 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

PREPARAZIONE

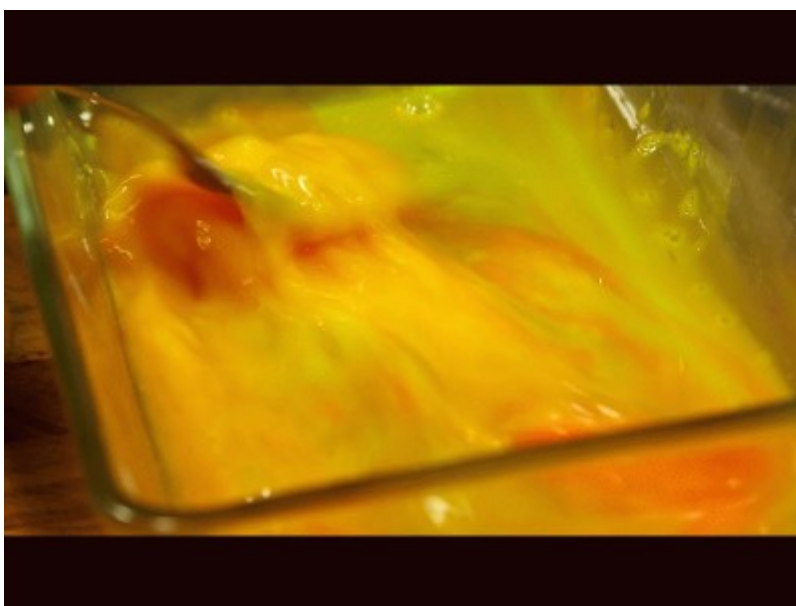
- 1 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie più esterne, tagliate i gambi, le foglie esterne e la punta.





2 Tagliateli a metà e rimuovete la peluria al centro del carciofo.

Rompete le uova all'interno di una terrina e sbatteteli; quindi trasferite i carciofi e mescolate.





3 Prelevateli dall'uova e passateli nella farina.



4 Tuffate i carciofi nell'olio bollente e lasciate friggere fino a doratura.



5 Quindi scolate i carciofi trasferendoli in un colino.



6 Unite della farina di mais a quella bianca nella terrina e mescolate.



7 Passate le costine d'agnello prima nell'uovo e poi nella farina.





8 Tuffate le costine impanate nell'olio bollente e friggetele fino a doratura.



9 Scolate le costine e trasferitele su carta assorbente così da eliminare l'olio in eccesso.

Servite le costine con i carciofi ben caldi.



CONSIGLIO